



# Team Söhrewald Kochbuch



## Rezeptname:

Zitronenkuchen

## Rezept von:

Renata

## Zutaten:

	Name	Menge
	Margarine	350 g
	Mehl	350 g
	Zucker	350 g
	Vanillezucker	1 Pck.
	Backpulver	2 TL, gehäuft
	Ei(er)	6
	Zitrone(n), unbehandelte	3
	Puderzucker	300 g

## Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C - 195 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.

Dann Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen - bitte sehr sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein.

Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.